

WPI Acc No: 1990-225193/199030

XRAM Acc No: C90-097212

Cold-dissolving chocolate powder - contg. lightly de-oiled cocoa powder with enhanced lecithin content, saccharose, dextrose, lactose and salt

Patent Assignee: JACOBS SUCHARD AG (JACO); SUCHARD J AG (SUCH-N)

Inventor: JURGENS H O G; KREMPEL W; VOGT S

Number of Countries: 015 Number of Patents: 004

Patent Family:

Patent No	Kind	Date	Applicat No	Kind	Date	Week
DE 3901056	A	19900719	DE 3901056	A	19890116	199030 B
EP 379023	A	19900725	EP 90100299	A	19900108	199030
CA 2007494	A	19900716				199040
JP 2291232	A	19901203	JP 904664	A	19900116	199103

Priority Applications (No Type Date): DE 3901056 A 19890116

Cited Patents: 1.Jnl.Ref; GB 1022775; GB 1079837; GB 955756; JP 62272941; US 4308288

Patent Details:

Patent No Kind Lan Pg Main IPC Filing Notes

EP 379023 A

Designated States (Regional): AT BE CH DE ES FR GB GR IT LI LU NL SE

Abstract (Basic): DE 3901056 A

Chocolate powder which is soluble in cold liqs., esp. milk, and which contains a high proportion of lightly deoiled cocoa powder, is made by (a) prepg. lightly deoiled cocoa powder (fat grade 20-22%) with a content of lecithin such that the lecithin content of the chocolate powder is 0.5-1(0.9)% and (b) mixing this cocoa-powder with additives such as saccharose, dextrose, lactose and NaCl to give a powder mix with a cocoa powder content of at least 32%.

USE/ADVANTAGE - The process allows a cocoa powder with a relatively high fat content to be combined with the other powdered ingredients to give a powdered prod. with sufficiently high lecithin content to render it soluble in cold milk. The powdered prod. does not undergo clumping, dissolves easily in cold milk, and is a true chocolate powder as opposed to the low fat instant cocoa powder drinks supplied previously.

(4pp Dwg.No.0/0)

Title Terms: COLD; DISSOLVE; CHOCOLATE; POWDER; CONTAIN; LIGHT; DE; OIL; COCOA; POWDER; ENHANCE; LECITHIN; CONTENT; SACCHAROSE; DEXTROSE; LACTOSE; SALT

Derwent Class: D13

International Patent Class (Additional): A23C-009/15; A23G-001/00



File Segment: CPI

Manual Codes (CPI/A-N): D03-E07

Process for making chocolate powder, and this chocolate powder

Patent number: DE3901056
Publication date: 1990-07-19
Inventor: VOGT SIEGFRIED [DE]; KREMPEL WOLFGANG [DE];
JUERGENS HANS-OTTO GABRIEL [DE]
Applicant: JACOBS SUCHARD AG [CH]
Classification:
- **international:** A23G1/00
- **european:** A23G1/00K; A23G1/04K20
Application number: DE19893901056 19890116
Priority number(s): DE19893901056 19890116

Also published as:

 EP0379023 (A1)
 JP2291232 (A)

Abstract not available for DE3901056

Abstract of corresponding document: **EP0379023**

The present invention relates to a process for the preparation of a chocolate powder having improved properties with regard to flavour and solubility, this process comprising - preparation of a lecithin-enriched cocoa powder; - addition to the lecithin-enriched cocoa powder of ingredients such as sucrose, dextrose, lactose and common salt, to give a powder mixture; and - processing to give particles of a size greater than 5 mm.

Data supplied from the **esp@cenet** database - Worldwide



DEUTSCHES
PATENTAMT

⑫ **Offenlegungsschrift**
⑪ **DE 3901056 A1**

⑤ Int. Cl. 5:
A23G 1/00

⑳ Aktenzeichen: P 39 01 056.2
㉑ Anmeldetag: 16. 1. 89
㉒ Offenlegungstag: 19. 7. 90

DE 3901056 A1

㉓ Anmelder:
Jacobs Suchard AG, Zürich, CH

㉔ Vertreter:
Bolte, E., Dipl.-Ing.; Möller, F., Dipl.-Ing., 2800
Bremen; Popp, E.,
Dipl.-Ing. Dipl.-Wirtsch.-Ing. Dr. rer. pol.; Sajda, W.,
Dipl.-Phys.; Bohnenberger, J., Dipl.-Ing. Dr. phil. nat.;
Reinländer, C., Dipl.-Ing. Dr.-Ing., Pat.-Anwälte, 8000
München

㉕ Erfinder:
Vogt, Siegfried, 2804 Lilienthal, DE; Krempel,
Wolfgang; Jürgens, Hans-Otto Gabriel, 2800
Bremen, DE

⑤⑥ Für die Beurteilung der Patentfähigkeit
in Betracht zu ziehende Druckschriften:
BENK, Erich: Zur Zusammensetzung und Beurteilung
kakaohaltiger Getränkepulver. In: süßwaren 4-86,
S.114/115;
KNIEL, Klaus: Die Herstellung von kakaohaltigen
Instantpulvern. In: süßwarentechnik 12, 1980,
S.19-23;

⑤④ Verfahren zum Herstellen von Schokoladepulver sowie Schokoladepulver

Verfahren zum Herstellen von Schokoladepulver sowie
Schokoladepulver.

Gegenstand der vorliegenden Erfindung ist ein Verfahren
zur Herstellung eines Schokoladepulvers mit verbesserten
Eigenschaften hinsichtlich Geschmack und Auflösungsverhal-
ten, wobei dieses Verfahren

- die Herstellung von mit Lecithin angereichertem Kakao-
pulver;
- die Vermengung des mit Lecithin angereicherten Kakao-
pulvers mit Zutaten, wie Saccharose, Dextrose, Lactose und
Kochsalz, zu einem Pulvergemisch; und
- die Verarbeitung zu Partikeln einer Größe über 5 mm
umfaßt.

DE 3901056 A1

Beschreibung

Die Erfindung betrifft ein Verfahren zum Herstellen von in kalter Flüssigkeit, insbesondere in Milch, löslichem Schokoladepulver mit einem hohen Anteil an schwach entöltem Kakaopulver.

5 Unter Schokoladepulver versteht man allgemein eine Mischung aus mindestens 32% schwach entöltem Kakaopulver (trocken, 20% – 22% Fett) und Saccharose sowie gegebenenfalls weiteren Zutaten. Bevorzugt wird Schokoladepulver zum Backen verwendet. Zur Zubereitung von Getränken ist Schokoladepulver weniger geeignet.

Die im Markt befindlichen kakaohaltigen Produkte zur Selbstzubereitung von Getränken sind definitionsge-
10 mäß keine Schokoladepulver, sondern kakaohaltige Instant-Getränkepulver. Im Unterschied zu Schokoladepulver werden sie unter Verwendung von Kakaopulver mit niedrigem Fettgehalt (z. B. 11%) hergestellt. Der Gehalt an Kakaopulver liegt unter 20% und damit niedriger als im Schokoladepulver. Die Instant-Pulver sind üblicherweise mehr oder weniger in heißer und kalter Milch löslich und erheben keinen Anspruch auf besonderen Schokoladengeschmack. Sie sind z. B. mit Zimt, Vanille, Nuß oder anderen Aromastoffen angereichert und
15 werden unter Phantasienamen vertrieben. Das Auflösungsverhalten bzw. die Benetzbarkeit dieser Pulver wird durch den Einsatz von stark entöltem Kakao (ca. 11% Fett) sowie den Einsatz von ca. 1% Lecithin als Emulgator begünstigt. Ein Nachteil dieser Produkte liegt darin, daß sie keinen ausgeprägten Schokoladengeschmack aufweisen.

Zur Verbesserung des Schokoladengeschmacks ist eine Erhöhung des Kakaoanteils im Pulver für die Zuberei-
20 tung des Getränks erforderlich. Schokoladepulver im Sinne der Vorschriften enthält einen Anteil von mindestens 32% an schwach entöltem Kakaopulver (mit einem Fettanteil von 20% – 22%). Dieser deutlich erhöhte Fettanteil im Getränkepulver verschlechtert die Löslichkeit in kalten Flüssigkeiten, insbesondere in Milch. Die Zugabe von Lecithin verbessert zwar die Löslichkeit des Kakao- bzw. Schokoladepulvers in Milch oder dgl. Es ist jedoch schwierig, einem Kakaopulver mit hohem Fettanteil (schwach entölt) einen nennenswerten, nämlich
25 zulässigen Anteil an Lecithin hinzuzuführen, weil dieses fettähnliche Produkt durch das Kakaopulver nicht mehr aufgenommen wird und zu Klumpenbildung führt.

Der Erfindung liegt die Aufgabe zugrunde, ein kakaohaltiges Getränkepulver bzw. ein Verfahren zum Herstellen desselben vorzuschlagen, welches einen hohen Anteil an schwach entöltem Kakaopulver enthält, insbesondere mit einem für Schokoladepulver geforderten Anteil.

30 Zur Lösung dieser Aufgabe besteht das erfindungsgemäße Verfahren in folgenden Schritten:

- a) herstellen von schwach entöltem Kakaopulver (Fettstufe 20% – 22%) mit einem Anteil an Lecithin, derart, daß der Lecithingehalt im Schokoladepulver 0,5% – 1%, vorzugsweise 0,9%, entspricht,
- b) vermengen dieses Kakaopulvers mit Zutaten, wie Saccharose, Dextrose, Lactose, Kochsalz, zu einem
35 Pulvergemisch mit einem Anteil an Kakaopulver von mindestens 32%.

Ein in dieser Weise hergestelltes Schokoladepulver ist aufgrund des relativ hohen Anteils an Lecithin in kalter Flüssigkeit, auch in kalter Milch, lösbar. Durch den hohen Anteil an schwach entöltem Kakaopulver entspricht das erfindungsgemäß hergestellte Getränkepulver der Qualität eines Schokoladepulvers.

40 Ein besonderes Thema der Erfindung ist die Herstellung des schwach entölte Kakaopulvers mit einem relativ hohen Anteil an Lecithin von etwa 2,5%, bezogen auf die Menge des Kakaopulvers. Überraschenderweise kann ein derartiges Kakaopulver durch die Erfindung dadurch hergestellt werden, daß wenigstens zwei unterschiedlich zusammengesetzte Kakaopulver-Zwischenprodukte miteinander vermischt werden, von denen das eine aus schwach entöltem Kakaopulver mit einem verhältnismäßig hohen Fettgehalt von etwa 22% – 24% und das
45 andere aus einem stark entöltem Kakaopulver mit einem Fettgehalt von etwa 18% – 20% und einem hohen Anteil an Lecithin von etwa 4% – 6%, insbesondere 5%, besteht.

Durch dieses Verfahren wird überraschenderweise erreicht, daß die fertige Kakaomischung einen verhältnismäßig hohen Fettgehalt von etwa 21% und einen ebenfalls hohen Lecithingehalt von etwa 2,5% aufweist. Dieses aus den beiden Kakaopulver-Zwischenprodukten durch Vermischen hergestellte stark lecithinierte Kakaopul-
50 ver kann jetzt in der beschriebenen Weise zur Herstellung des Getränkepulvers mit den Eigenschaften eines Schokoladepulvers weiterverarbeitet werden.

Für die Verbesserung der Löslichkeit des kakaohaltigen Pulvers in kalter Flüssigkeit, insbesondere Milch, hat sich weiterhin überraschend als vorteilhaft erwiesen, die Korngröße des fertigen Getränkepulvers zu einzustellen, daß keine Feinanteile im Pulver vorhanden sind, sondern nur Korngrößen oberhalb von etwa 0,5 mm.

55 Zu diesem Zweck wird das Schokoladepulver nach dessen Herstellung einem (ersten) Siebvorgang unterzogen, um Feinanteile des Pulvers abzusieben. Von besonderer Bedeutung ist, daß danach, nämlich nach einer längeren Lagerung des Getränkepulvers von z. B. drei Tagen, unmittelbar vor der Verpackung desselben nochmals ein Absieben von Feinanteilen erfolgt, nämlich mit einem Sieb der Maschengröße von etwa 0,5 mm. Das danach verpackte Getränkepulver ist trotz dem hohen Anteil an schwach entöltem Kakaopulver in kalter
60 Milch etc. gut löslich.

Lecithin kann auf verschiedene Weise mit dem (stark entöltem) Kakaopulver bzw. dem Kakaopulver-Zwischenprodukt verbunden werden. Vorteilhafterweise kann so vorgegangen werden, daß ein Kakao-Preßkuchen der Fettstufe "stark entölt", also mit einem Fettgehalt von 18% – 20% (Gew.%), hergestellt und zu groben Bruchstücken zerkleinert wird. Auf diese wird sodann flüssiges Lecithin durch Sprühen aufgebracht. Anschlie-
65 ßend werden die lecithinierten Bruchstücke zu Pulver vermahlen. Damit ist das lecithinhaltige, stark entölte Kakaopulver-Zwischenprodukt geschaffen, welches zusammen mit dem sehr schwach entöltem Kakaopulver und weiteren Bestandteilen das Schokoladepulver bildet.

Die beiden Kakaopulver-Zwischenprodukte können im Verhältnis 1 : 1 im Schokolade- bzw. Getränkepulver

vorhanden sein. Das Pulver wird im Zuge der Verarbeitung unter Einwirkung von Wasser und/oder Wasserdampf agglomeriert, sodann getrocknet und danach dem ersten Siebvorgang zum Absieben von Feinanteilen unterzogen.

Das Lecithin kann bei dem vorgenannten Verfahren auch unmittelbar auf den Preßkuchen aufgesprüht werden vor dessen Zerkleinerung.

Damit das fertige Getränke- bzw. Schokoladepulver einen Lecithingehalt von etwa 0,9% aufweist, muß das lecithinhaltige Kakaopulver-Zwischenprodukt einen Lecithingehalt von etwa 5% aufweisen.

Während der Lagerung des fertigen, agglomerierten Pulvergemisches in verhältnismäßig kleinen Behältnissen, insbesondere in 25 kg-Säcken, härtet das Material weiter aus. Die bei dem anschließenden (zweiten) Siebvorgang abgesonderten Feinanteile (unter 0,5 mm) werden in den Produktionsprozeß zurückgeführt.

Im folgenden wird beispielhaft die Zusammensetzung eines nach dem erfindungsgemäßen Verfahren hergestellten kaltlöslichen Schokoladepulvers angegeben:

Beispiel: Schokoladepulver

Saccharose	40,850 Gew.-%
Kakaopulver I — Kakaopulver-Zwischenprodukt — (Fettgehalt 19%, Lecithingehalt 5%)	17,425 Gew.-%
Kakaopulver II — Kakaopulver-Zwischenprodukt — (Fettgehalt 23%)	17,425 Gew.-%
Dextrose wasserfrei	19,600 Gew.-%
Lactose	4,500 Gew.-%
Kochsalz	0,200 Gew.-%

Der Lecithinanteil von 5% im Kakaopulver I führt zu einem Lecithinanteil von 2,5% in der Kakaomischung (= mit Lecithin angereichertes Kakaopulver im Sinne von Patentanspruch 1, Verfahrensstufe A); im Schokoladepulver beträgt der Lecithingehalt dann ca. 0,9%.

Patentansprüche

1. Verfahren zum Herstellen von in kalter Flüssigkeit, insbesondere in Milch, löslichem Schokoladepulver mit einem hohen Anteil an schwach entöltem Kakaopulver, gekennzeichnet durch folgende Verfahrensschritte:

- a) herstellen von schwach entöltem Kakaopulver (Fettstufe 20% – 22%) mit einem Anteil an Lecithin, derart, daß der Lecithingehalt im Schokoladepulver 0,5% – 1%, vorzugsweise 0,9%, entspricht,
- b) vermengen dieses Kakaopulvers mit Zutaten, wie Saccharose Dextrose Lactose Kochsalz, zu einem Pulvergemisch mit einem Anteil an Kakaopulver von mindestens 32%.

2. Verfahren nach Anspruch 1, dadurch gekennzeichnet, daß zum Herstellen von schwach entöltem Kakaopulver mit einem hohen Gehalt an Lecithin (0,5% – 1%, insbesondere 0,9%) wenigstens zwei unterschiedliche Kakaopulver-Zwischenprodukte miteinander vermischt werden, von denen das eine aus schwach entöltem Kakaopulver mit einem verhältnismäßig hohen Fettgehalt von etwa 22% – 24% und das andere aus einem entöltem Kakaopulver mit einem Fettgehalt von etwa 18% – 20% sowie einem hohen Gehalt an Lecithin von etwa 4% – 6%, insbesondere 5%, besteht.

3. Verfahren nach Anspruch 1 oder 2, dadurch gekennzeichnet, daß das Pulvergemisch zu Partikeln mit einer Größe von über 0,5 mm verarbeitet wird.

4. Verfahren nach Anspruch 2 sowie einem oder mehreren der weiteren Ansprüche, dadurch gekennzeichnet, daß die beiden Kakaopulver-Zwischenprodukte im Verhältnis 1 : 1 vermengt werden.

5. Verfahren nach Anspruch 2 sowie einem oder mehreren der weiteren Ansprüche, gekennzeichnet durch folgende Verfahrensschritte zum Herstellen des lecithinhaltigen Kakaopulver-Zwischenprodukts:

- a) Kakao-Preßkuchen mit einem Fettgehalt von 18 – 20 Gew.-% wird in grobe Bruchstücke zerkleinert.
- b) sodann werden die Bruchstücke mit flüssigem Lecithin besprüht,
- c) danach werden die lecithinierten Bruchstücke zu Kakaopulver vermahlen.

6. Verfahren nach Anspruch 1 sowie einem oder mehreren der weiteren Ansprüche, dadurch gekennzeichnet, daß das unter Einwirkung von Wasser und/oder Wasserdampf agglomerierte und anschließend getrocknete Schokoladepulver einem (ersten) Siebvorgang unterzogen wird zum Absieben von Feinanteilen.

7. Verfahren nach Anspruch 6 sowie einem oder mehreren der weiteren Ansprüche, dadurch gekennzeichnet, daß das Schokoladepulver nach einer Stabilisierungsphase bzw. Ruhephase von mehreren, insbesondere drei Tagen, erneut einem Siebvorgang unterzogen wird zum Absieben von Feinanteilen, derart, daß das für die Verpackung fertige Schokoladepulver eine Korngröße von mehr als etwa 0,5 mm aufweist.

8. Schokoladepulver, hergestellt nach dem Verfahren nach einem oder mehreren der vorangehenden Ansprüche, gekennzeichnet durch ein Pulvergemisch folgender Zusammensetzung:

32 – 36 Gew.-% (bezogen auf das Pulvergemisch) mit Lecithin angereichertes Kakaopulver,
38 – 42 Gew.-% Saccharose,
18 – 20 Gew.-% Dextrose,
4 – 6 Gew.-% Lactose,
0,2 Gew.-% Kochsalz.

DE 39 01 056 A1

9. Schokoladepulver nach Anspruch 8, gekennzeichnet durch einen Gehalt von 32–36 Gew.% schwach entöltem Kakaopulver.

10. Schokoladepulver nach Anspruch 8 oder 9, gekennzeichnet durch einen Lecithingehalt von 0,8–1 Gew.%, bezogen auf die Gesamtmenge des Schokoladepulvers.

5 11. Schokoladepulver nach Anspruch 8 bis 10, gekennzeichnet durch eine Partikelgröße von mehr als etwa 0,5 mm.

10

15

20

25

30

35

40

45

50

55

60

65